WWW.RESTAURATEURS-POINTE-BRETAGNE.COM

LES CINQUANTE RESTAURANTS DE L'ASSOCIATION DES RESTAURATEURS POINTE BRETAGNE*, DONT CERTAINS ONT REJOINT LE CERCLE FERMÉ DES ÉTOILÉS DU GUIDE MICHELIN, VALORISENT CHAQUE JOUR DES PRODUITS LOCAUX DANS LEURS ÉTABLISSEMENTS, CONTRIBUANT AINSI À SOUTENIR L'AGRICULTURE ET APPORTANT DE LA QUALITÉ AUX TABLES FINISTÉRIENNES.



Un plat réalisé par Pierre Labrot de l'hôtel restaurant Les Voyageurs Berven, Plouzévédé.

RECETTE

CHÈVRE DES FOSSÉS

CHÈVRE FRAIS DES MONTS D'ARRÉE ET JACK BE LITTLE, UNE RECETTE DE PIERRE LABROT DE L'HÔTEL RESTAURANT LES VOYAGEURS, BERVEN, PLOUZÉVÉDÉ.

PRÉPARATION

- Couper les chapeaux puis évider les Jacks. Cuire à l'eau 6 à 8 mn. Pocher la saucisse 15 mn.
- Mélanger le chèvre frais avec l'huile, le vinaigre, sel, poivre et noix haché. Suer les échalotes au beurre et ajouter à l'appareil. Farcir les Jacks et chauffer au four thermostat 5 pendant 15 mn.
- Trancher la Molène et poêler des 2 côtés.
- Dresser les Jacks puis les tranches de Molène.
- Finir avec les pousses d'épinards assaisonnés d'une vinaigrette légère.

« JACK BE LITTLE » EST L'UNE DES VARIÉTÉS DE COURGES LES PLUS TYPIQUES. RECONNAISSABLE À SA PETITE TAILLE, SA FORME APLATIE, CÔTELÉE ET SA BELLE COULEUR ORANGÉE.

INGRÉDIENTS

POUR 4 PERSONNES

- 1 saucisse de Molène
- 4 Jacks Be Little
- 2 échalotes
- 200 g de pousses d'épinards
- 200 g de chèvre frais
- 1 cuillerée à café d'huile de Sésame
- 1 cuillerée à soupe de vinaigre de framboise
- 2 cuillerées à soupe de crème épaisse
- 30 g de cerneaux de noix
- 1 noix de beurre

LA CHÈVRE DES FOSSÉS

Rustique et parfaitement adaptée au climat océanique doux et humide, la chèvre des fossés s'avère docile, familière et maternelle. Elevée pour son lait, sa viande et sa peau, elle était autrefois utilisée pour l'entretien des talus, des fossés, et pour garder les enfants... Vers la fin des années 90, un comité technique prend forme autour de la race, reconnue officiellement par le ministère de l'Agriculture en 2004. C'est en 2007 qu'est créée l'Association de sauvegarde et de promotion de la chèvre des fossés.

D'INFOS SUR WWW. CHEVREDESFOSSES.FR